Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 9. Warszawa, 31 października 1931 roku. № 44

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 9-05-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. Dr. Inż. ANDRZEJ KRZEMECKI.

Rola garbników chmielowych przy wyrobie piwa.

(Odczyt wygłoszony na Walnem Zebraniu Związku Piwowarów Polskich w Katowicach w dn. 13 września 1931 r.).

(Ciąg dalszy).

Wiadomo, że wartość chmielu ocenia się dzisiaj głównie na podstawie szlachetności i subtelności jego aromatu, powodowanego eterycznemi olejkami chmielowemi.

Olejki eteryczne zawarte są jedynie w lupulinie szyszki chmielowej i to w ilości zaledwie 0.3—1.0%

Jakkolwiek skomplikowany ten składnik przy gotowaniu brzeczki z chmielem przeważnie, bo nawet do 95%, się ulatnia, a drobna część, pozostała w brzeczce, ma już inną chemiczną naturę, a tem samem i inny aromat, niż pierwotnie w szyszce, jakkolwiek dalej olejek chmielowy nie posiada żadnych własności antyseptycznych i nie jest wcale gorzki, to jednak gra on dotąd rolę indikatora na stopień szlachetności chmielu, bo z subtelnością aromatu ma pozostawać w związku ilość i jakość najbardziej cennych i pożądanych składników chmielu, jakiemi są humulon i lupulon.

Zarówno humulon czyli α — kwas goryczkowy ($C_{25}H_{30}O_5$) zawarty w szyszce chmielowej w ilości 4—7%, jakteż i lupulon czyli β-kwas goryczkowy ($C_{26}H_{38}O_4$) reprezentowany w ilości 8—13% są w wodzie nierozpuszczalne i dopiero przy gotowaniu z brzeczką pod wpływem tlenu powietrza żywiczeją, przechodząc w żywice miękkie α i β.

Żywica α rozpuszcza się łatwiej niż β i ma nadawać piwu goryczkę bardziej surową (grobbitter), podczas gdy żywica β jest trudniej rozpuszczalna i daje goryczkę szlachetną (edelbitter). Obie te żywice oprócz goryczki posiadają właściwy i przyjemny zapach, to też aromat piwa od nich głównie pochodzi.

Trzecia żywica t. z. żywica twarda albo żywica γ, ma powstawać przez polymeryzację i oksydację przy takichże procesach z olejku eterycznego.

Wszystkie trzy żywice dają rozczyny koloidowe, a temsamem mają duże znaczenie jako czynniki, podtrzymujące dobrze pianę. Zarówno cząstki żywic jak i garbnika wykazują w roztczynie koloidalnym ładunki ujemne w przeciwieństwie do ciał białkowych, których cząstki w rozczynach kwaśnych posiadają ładunki dodatnie.

Część z rozpuszczonych w gorącej brzeczce żywic wydziela się z niej podczas ostudzania jej, duża ilość żywic α i β wydziela się skutkiem podnoszenia się koncentrtacji jonów wodorowych podczas fermentacji i zbiera się w pokrywie, tworząc t. z. brunatne krążki (żywica γ nie ma dawać krążków) część żywic dostaje się do dolnej i górnej warstwy osadzonych w kadzi drożdży, wreszcie część pozostaje w zwale brzeczkowym. Obecny pogląd na znaczenie tych różnych żywic jest również nieco odmienny od tego, jaki panował dawniej. Podczas gdy według badań Winge'a i Jansen'a z r. 1913 stosunek mocy goryczkowej żywic $\alpha : \beta : \gamma$ miał się wyrażać liczbami jak 10 : 6 : 4, to Wöllner deklasyfikuje silniej moc goryczkową żywicy β, nie przyznaje żadnej mocy goryczkowej żywicy γ i ustanawia pod względem siły goryczkowej stosunek $\alpha : \beta : \gamma = 10 : 2 : 0$.

Co do zdolności antyseptycznych omawianych żywic to najnowsze badania dowodzą, że kwasy goryczkowe α i β mają po przejściu w odpowiednie żywice większą siłę antyseptyczną, niż miały ją w formie czystych kwasów goryczkowych, dalej, że siła antyseptyczna żywicy $\alpha : \beta$ wyraża się liczbowo jak 4 : 1, w pewnych razach nawet jak 5 : 1, podczas gdy żywica γ ma być pod tym względem zupełnie bezwartościowa.

Temi własnościami wymienionych żywic tłumaczy się obecny pogląd na ich wartość. Za najwartościowszą dla piwowarstwa uważana jest obecnie żywica α podczas gdy żywica γ ma być prawie zupełnie bezwartościowa. Nie zmienia to zupełnie faktu, że pod względem szlachetności goryczki, jaką te ży-

wice piwu nadają, żywica β przewyższa znacznie żywicę α.

Rozpatrzywszy najważniejsze własności najistotniejszych składników chmielu, dotknijmy jeszcze bodaj krótko samej techniki gotowania brzeczki z tym surowcem. Zdając sobie krytycznie sprawę z tego, co przy tej manipulacji mamy osiągnąć, widzimy, że oprócz podniesienia stężenia brzeczki, co wymagać może różnie długiego czasu, zależnie od stopnia jej rozcieńczenia, rodzaju i urządzenia kotła, wielkości powierzchni parującej, jak niemniej i sposou ogrzewania, inne cele, jak dokładna sterylizacja da się osiągnąć według Morrisa już po 5 minutach gotowania; zabicie enzymów celem ustabilizowania chemizmu brzeczki zostanie już dokonane z całą pewnością, zanim temperatura dojdzie do wrzenia, wreszcie do ścięcia ciał białkowych czyli do spowodowania dobrego przełomu, to zarówno badanie laboratoryjne jak i spostrzeżenia z praktyki wykazały, że już po trzech kwadransach gotowania brzeczki nawet bez chmielu osiąga się zwykle całkiem dobry przełom.

Zatrzymując się na chwilę przy tym ważnym procesie, zaznaczę krótko dla lepszego zrozumienia jego istoty, że ścinanie się ciał białkowych przebiega w dwóch fazach, mianowicie najpierw następuje dehydratyzacja (odwodnienie) czyli denaturacja silnie nawodnionych (zhydratyzowanych) cząstek białkowych, będących w formie emulsji, później dopiero następuje zlepianie się (aglutynacja lub koagulacja) drobno rozproszonych zdenaturowanych cząstek na widoczne już okiem większe kompleksy (skrzepiki). Jest rzeczą ciekawą i ważną, że procesom tym sprzyja obecność jonów SO_4'' i Cl', zatem woda, zawierająca siarczany i chlorki, — dalej nie bez dużego wpływu jest tu należyta koncentracja jonów wodorowych. Lüers stwierdził, że najlepszy przełom osiąga się przy $Ph = 5.2$. Tej liczby wodorowej nie da się osiągnąć przy słodach za krótkich, lub przy wodzie karbonatowej, podczas gdy przy słodach dobrze rozwiniętych i przy wodzie miękiej lub sulfatowej, a zwłaszcza przy ostrożnem ukwaszaniu można się do tej wielkości dla Ph bardzo zbliżyć.

Jedyny właściwy powód, dla którego brzeczkę gotujemy z chmielem przez czas stosunkowo dłuższy, — bo leżący zazwyczaj w granicach od 1½—2½ godzin — jest głównie ten, aby z chmielu przeprowadzić do rozczynu jaknajwięcej żywic, powstających tu z bardzo trudno rozpuszczalnego humulonu i jeszcze trudniej rozpuszczalnego lupulonu.

Różne sposoby zarówno dawkowania jak też samego gotowania z chmielem mają na celu albo nadanie piwu silniejszego, a przytem przyjemnego aromatu i goryczki, lub dążą do jaknajlepszego wyzyskania chmielu.

Momentem ekonomicznym, który zawsze powinien ustępować pierwszeństwo względowi pierwszemu, nie będę się na tem miejscu dłużej zajmował, zaznaczę tylko krótko, że przy pomocy maszyn, rozdzielających szyszkę chmielową na poszczególne anatomiczne składniki, względnie przy pomocy samych tylko rozdrabniających młynków, możemy wyzyskać żywice do tego stopnia, że do młóta chmielowego dostaje się z nich zaledwie 3—5%, podczas gdy chmiel w całych szyszkach z brzeczką gotowany pozostawia w młócie chmielowym przeciętnie 10—15% żywic. Najlepszą ekonomję da się osiągnąć przy użyciu nowoczesnych odługiwaczy chmielu (Hopfenentlauger). W tym razie z całej części żywic chmielowych pozostaje w młócie rzadko więcej jak 1%—2%.

Rozpatrując rozmaite stosowane w praktyce metody gotowania brzeczki z chmielem w formie całych szyszek, możemy je zasadniczo podzielić na dwie grupy, zależnie od tego, czy chmiel dostaje się już do brzeczki, zanim ta została jeszcze ogrzana do wrzenia, czy dopiero w okresie późniejszym, mianowicie wtedy, gdy brzeczka już przez pewien czas wrzała.

Tak jeden, jak i drugi sposób da się znowu podzielić na 2 metody, zależnie od tego, czy chmiel wprowadzamy w stanie suchym, czy też po poprzedniem namaczaniu go w zimnej lub letniej wodzie.

Zanim wypowiem odnośnie do tych metod swoje zdanie, pozwolę sobie jeszcze z literatury, wyciągniętej z dzieła Braungart'a, zestawić krótko kilka typowych przykładów gotowania brzeczki z chmielem.

Według publikacji Thusing'a z. 1877, w Austrji gotowano brzeczkę narazie bez chmielu tak długo, aż zaczęła się łamać, co trwało około 1½ godzin, poczem dopiero dodawano chmielu i gotowano z nim ½—¾ godziny.

Schwarz, według jego publikacji z r. 1877, postępował w sposób następujący. Dzielił on całą dawkę chmielu na 3 partje. Pierwszą partję, wynoszącą ²/₅ całej dawki, wprowadzał z chwilą, gdy brzeczka już się zagotowała i wykazała przełom; gdy z tą częścią chmielu brzeczka pogotowała się przez pół godziny, dodawał dalsze ²/₅ części chmielu i gotował tak długo, aż brzeczka osięgnęła pożądaną koncentrację. Ostatnią ¹/₅ część dodawał w stanie rozdrobnionym do odchmielacza, aby wybita z kotła brzeczka przez nią tylko przepłynęła.

Dość oryginalny sposób stosowania chmielu w pewnym browarze opisuje Greudl. Dawkę chmielu dzielono w tym browarze na dwie połowy. Pierwszą połowę wkładano do siatki i zawieszoną w kotle wpuszczano do brzeczki wtedy, gdy brzeczka zaczęła się już gotować. Drugą połowę wrzucano do brzeczki na ¾ godziny przed ukończeniem gotowania. Z tą partją

chmielu gotowano już do końca, natomiast pierwszą partję pomieszczoną w siatce wyjmowano, gdy brzeczka dwie godziny gotowała się. Jeżeli się zważy, że dawniej gotowano brzeczkę z chmielem całemi godzinami, to w opisanej manipulacji widzimy specjalny wzgląd na szlechetniejszy smak piwa, bo przez wcześniejsze wyjęcie pierwszej porcji chmielu zapobiegano temu, aby przez za długie gotowanie z chmielem brzeczka nie wyługowała z niego składników w smaku mniej szlachetnych.

W browarach amerykańskich gotowano brzeczkę aż do przełomu, co trwało 2—3 godziny i dopiero później wprowadzano chmiel, z którym gotowano brzeczkę jeszcze przez dwie godziny.

Jan Heumann w swojej książce z r. 1759 pisze w ten sposób: „Brzeczkę, względnie z młóta odpuszczone wody, wprowadza się do kotła, gdzie miesza się je z namoczonym lub zadynstowanym chmielem (mit dem gewässerten oder gesottenen Hopfen), zależnie od tego, czy chce się wyrobić piwo białe czy czerwone". Zacytowałem to zdanie w dosłownem tłumaczeniu z tego względu, gdyż jest tu prawdopodobnie poraz pierwszy wzmianka o stosowaniu chmielu nie na sucho, lecz na mokro.

W sprawie sposobu użycia chmielu przytacza jeszcze Braungart w swojem dziele: „Der Hopfen" z r 1901 na stronie 663 zdanie jednego z fachowców, który tak mówi: „Gdy do gotującej się brzeczki da się chmielu na sucho, to żywice topią się, zalepiają listki, skutkiem czego wyługowanie żywic staje się utrudnione. Można temu zapobiec, gdy chmiel na dwie godziny przed użyciem da się do letniej wody i często miesza. W tym wypadku szyszki pęcznieją, listki rozchylają się i nie stulają się już, gdy później dostaną się do gorącej brzeczki. Ekstrakcja żywic zachodzi wtedy szybko i już po 10-cio minutowem gotowaniu 90% ciał zostaje wyługowanych, w 20—30 minut wydostają się już z chmielu wszystkie wartościowe żywice".

W literaturze fachowej, zwłaszcza lat dawniejszych, znajdujemy jeszcze dużo innych opisów gotowania brzeczki z chmielem. Dotyczą one głównie różnych sposobów dawkowania chmielu, zresztą nie wykazują tak ze stanowiska teoretycznego, jak i praktycznego żadnych specjalnych idej.

Wracając dalej do kwestji samego garbnika chmielowego i innych własności do niego zbliżonych, a nie poznanych dokładnie ciał goryczkowych, musi się uznać ogólnie za fakt pewny, że sam sposób użycia chmielu niemało odbić się musi na smaku i zapachu piwa, zależnie od tego, jakie stanowisko do rozpatrywanych tu ciał zajmiemy i jak się do nich w praktyce ustosunkujemy.

Sprawa ta była właśnie tematem ostatnich moich badań laboratoryjnych. Chciałem bowiem przekonać się, czy chmiel, pozbawiony w głównej mierze garbnika i surowizny, da piwo w smaku, aromacie i barwie szlachetniejsze, czy też gorsze od piwa, do sporządzenia którego użyto chmielu, pod rozpatrywanym względem, niezmienionego.

Wiadomo powszechnie, że przy przeróbce jarzyn na konserwy jarzynowe lub na susz pierwszą ważniejszą czynnością, jaką się na nich uskutecznia, jest t. z. blanszowanie, t. j. manipulacja, polegająca

---

66) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Mniej pomyślne wiadomości, dotyczące stanu piwowarstwa bolszewickiego, podaje w roku 1926 „Gambrinus" (streszczenie w „Przemyśle Piwowarskim"), opisując ciekawą podróż po obszarach Rosji południowej dwóch delegatów Związku piwowarów wiedeńskich. Delegaci ogłaszają w prasie fachowej, że podczas swej podróży korzystali z zupełnej swobody ruchu, chociaż dla pewności nie odstępował ich ani na chwilę urzędnik specjalny przydzielony w charakterze tłómacza. Zwiedzając browary miejscowe, dowiedzieli się podróżnicy, że znajdują się one pod zarządem „dyrektorów czerwonych", wybieranych przez robotników. Władze sowieckie browarów zdają jednak sobie dobrze sprawę, że taki „dyrektor czerwony", wybrany z grona zaufanych „towarzyszy", nieraz analfabetów, a przeważnie bardzo mało wykształconych technicznie, nie mógłby samodzielnie prowadzić browaru i pokonywać nastręczające się trudności i przeszkody produkcji. Każdy więc „dyrektor obieralny" posiada „doradcę" w osobie właściwego piwowara „dyrektora fachowego", który choć jest tylko pomocnikiem, samodzielnie kieruje browarem. Rola dyrektora obieralnego polega głównie na przestrzeganiu, aby wszystko w browarze odbywało się „prawomyślnie" w stosunku do ustroju sowieckiego. Co się tyczy pensji wypłacanych obu dyrektorom, to w większości wypadków fachowiec bywa gorzej wynagradzany od dyrektora przygodnie wybranego, lecz wysoko przez władze sowieckie cenionego. Warunki mieszkaniowe, zdaniem delegatów, są wprost niemożliwe. Jakość produktu, wytwarzanego w browarach piwa sowieckiego ,pozostawia wiele do życzenia i pod każdym względem ustępuje piwom austrjackim, tak że przedstawiciele tych browarów traktują Rosję Sowiecką, jako korzystny rynek zbytu piwa austrjackiego.

na tem, że jarzynę wkłada się na kilka lub kilkanaście minut do wrzącej wody, względnie wystawia się ją na działanie pary. Jednym z głównych celów tej manipulacji jest usunięcie z jarzyny t. z. surowej goryczki (surowizny), która, pozostawiona w jarzynie, dałaby się w smaku gotowego produktu nieprzyjemnie odczuć.

Miałem swego czasu sposobność przekonania się, jak garbnik i surowe goryczki mogą niekorzystnie odbić się w smaku.

Na kilka lat przed wojną, zachęcony przez znanego pomologa D-ra Golińskiego, przeprowadziłem szereg doświadczeń nad zagadnieniem, czy rabarbar, którego uprawa i konsumcja zaczęła się na miejsce agrestu coraz bardziej u nas rozpowszechniać — nadać się może również do wyrobu win. Otóż z jednej większej porcji rabarbaru, po uprzedniem rozdrobnieniu, wycisnąłem odrazu sok, drugą rozdrobnioną partję poddałem w odpowiednim kociołku kilkuminutowemu uparzeniu, poczem dopiero wycisnąłem sok. Każdy moszcz zosobna, po doprowadzeniu do jednakowej kwasowości i cukrowości, zadałem tą samą rasą drożdży i poddałem w tych samych zresztą warunkach fermentacji. Rezultat był taki, że gotowy napój z rośliny uparzonej dał wino pod każdym względem bardzo dobre, w smaku i aromacie przypominające zupełnie wina francuskie, podczas gdy moszcz drugi dał produkt, niemożliwy do konsumcji, przypominający w smaku i zapachu surowe zielsko, trawę, czy coś w tym rodzaju.

I chmiel można, mojem zdaniem, uważać za rodzaj ziela czy jarzyny, służącej do przyprawy piwa, o ile chodzi o nadanie mu smaku i zapachu, zatem należałoby obchodzić się z nim jak z jarzyną. Wiadomo zresztą, że młode gałązki chmielu bywają używane do sporządzenia dobrej sałaty.

Uważam również, że podobnie jak jabłka, gruszki i t. p. im szlachetniejszego są gatunku i im bardziej są dojrzałe, tem mniej są gorzkie i cierpkie, tak i chmiel, jako owoc, tem lepiej winien nadać się do wyrobu piwa, im mniej ma garbnika i ciał goryczkowych, wprowadzających do napoju nieprzyjemną surowiznę i gorzkość.

Jak z niedojrzałych nawet dziczek, nienadających się bezpośrednio zupełnie do konsumcji, można bardzo dobrą konfiturę lub kompot wyrobić, gdy się te owoce poprzednio przez kilka dni namacza, później zagotuje w wodzie i wodę tę odpuści, tak samo wydawać się musi prowdopodobnem, że nawet mniej szlachetny chmiel, zawierający zatem więcej garbnika i surowej goryczki, powinien dać piwo zadowalające w smaku, gdy się przed użyciem chmielu usunie z niego większą część garbnika i surowizny.

Świadomość tych właśnie faktów skłoniła mię do rozpoczęcia badań laboratoryjnych nad wpływem garbników i surowych goryczek chmielowych na smak, zapach i barwę piwa.

Dotąd wykonano pięć serji doświadczeń. Doświadczenia przeprowadzono w sposób następujący: ze słodu,ześrutowanego na śrut miałki, robiono zacier metodą laboratoryjną, biorąc na 1 kg. śrutu 4 litry wody.

(C. d. n.).

Zdaniem pisma niemieckiego „Tageszeitung für Brauerei" z r. 1926, warunki w jakich pracuje przemysł piwowarski w Rosji Sowieckiej są bardzo trudne. Brak najpotrzebniejszych surowców, ich małowartościowość, niedostateczność urządzeń technicznych pozwala browarom miejscowym tylko na bardzo powolne podniesienie produkcji, która nie tak jeszcze dawno znajdowała się w stanie upadku zupełnego. Stan rynku natomiast w roku 1925 przedstawiał się bardzo pomyślnie i pozwalał przewidywać nawet bardzo prędki wzrost produkcji, o ile udałoby się stworzyć konieczne ku temu warunki techniczne.

W roku 1925 według zagranicznej prasy fachowej, pracowało w Rosji ogółem 258 browarów, z tej liczby 160 wydzierżawiono przedsiębiorcom prywatnym, 75 browarów znajdowało się pod zarządem władz państwowych, a 22 browary eksploatowały współdzielnie „komuny" miejscowe. Cyfry powyższe wskazują na bardzo znaczną przewagę ilościową browarów wydzierżawionych, jeżeli jednak weźmie się pod uwagę cyfrę produkcji, to przewaga piwa wytwarzanego okaże się po stronie państwowej, gdyż wszystkie browary znajdują się pod kierownictwem państwowem, a tylko średnie i drobne zostały wydzierżawione. W roku gospodarczym 1924 — 1925 ogólna wydajność browarów wydzierżawionych osobom prywatnym wynosiła 455 tysięcy hektolitrów piwa, a jednocześnie wydajność browarów państwowych i współdzielczych wyrażała się cyfrą 2 mil. 45 tysięcy hektolitrów.

Wobec o wiele większej pojemności rynku wewnętrznego republiki sowieckiej, władze państwowe ułożyły w roku 1925 program powiększenia produkcji piwa na przeciąg pięciu lat najbliższych przewidując: w roku gospodrczym 1925/1926 podniesienie produkcji ogólnej do 3,7 mil. hl., a w roku 1926/1927 do 4,9 mil. hl., w roku 1927/1928 do 6,12 mil. hl., w roku 1928/1929 do 7,4 mil. hl., wreszcie w roku 1929/1930 do 8,8 mil. hl. piwa. Projektowany rozwój produkcji uzależniono jednak od naprawy i przebudowy czę-

SPRAWOZDANIE STENOGRAFICZNE
z 32 posiedzenia Sejmu Rzeczypospolitej
z dnia 16 października 1931 r.

Wyjątek z dyskusji nad ustawą o opodatkowaniu piwa.

Przystępujemy do trzeciego punktu porządku dziennego: sprawozdanie Komisji Skarbowej o projekcie ustawy o opodatkowaniu piwa. Jako sprawozdawca głos ma p. Idzikowski.

P. Idzikowski:

Wysoki Sejmie! Przedmiotem mego sprawozdania jest ustawa o opodatkowaniu piwa, druk Nr. 243.

Projektowana ustawa w porównaniu z obecnie obowiązującą ustawą z dnia 12 czerwca 1924 r. wprowadza zmianę w systemie opłat, a także zmienia dotychczas obowiązujące stawki. Ustawa z dnia 12 czerwca 1924 r. przewiduje podwójną formę opodatkowania: podatek od produkcji i podatek od spożycia. Obie formy opodatkowania obowiązująca ustawa określa w sumach konkretnych, nie zaś procentowo. a mianowicie: podatek od wyrobu stanowi 40 zł. od każdych 1.500 hl., oraz podatek od spożycia według stawek następujących: od pierwszych 2.000 hl. — 6 zł. od następnych 8.000 — 6.30 zł. i ponad 10.000 — 6.60 zł.

Od czrwca 1294 r. pomimo, iż nastąpił spadek złotego, a co zatem idzie, zwyżka cen, czyli wyrównanie cen przeszło o 60%, stawki podatkowe podnoszone nie były.

Omawiany projekt ustawy znosi supełnie podatek od produkcji i ustala nowe stawki podatku, uwzględniające mniejsze stawki dla browarów małych, większe dla browarów o dużej produkcji. Projektowana wysokość opłat stanowi: od pierwszych 2.000 hl. — 8.30, od następnych 8.000 — 8.75, i od dalszych ilości — 9.20.

Projektowane stawki w porównaniu z pobieranemi stanowią zwyżkę około 40%; lecz jeżeli uwzględnimy zniesienie opłat pobieranych od wyrobów, oraz 60% zwyżkę ceny sprzedażnej piwa, jaka nastąpiła od roku 1924 przyjdziemy do wniosku, że projektowane stawki w porównaniu ze stawkami z r. 1924 są tylko częściowem wyrównaniem opłat na rzecz skarbu. Procentowo w stosunku do ceny sprzedażnej piwa nowe stawki są korzystniejsze dla browarnictwa aniżeli opłaty pobierane w r. 1924.

W cyfrach konkretnych różnica przedstawia się jak następuje: I. grupa: dawniej podatek 6.00 plus 30% komunalnego dodatku, co stanowi 1.80 plus 10% dodatku do państwowego podatku, t. j. o 0,60, czyli razem opłata stanowiła 8,40. Obecnie w tej samej grupie podatek 8,30,30% dodatek komunalny 2,49, oraz 10% dodatku do państwowego podatku, t. j. 0,83 czyli razem 11,62.

W grupie II — też same dodatki, a różnica stanowi jak 8,82 do obecnie obowiązującej 12,25 i w grupie III — jak 9,24 do 12,88.

Zwyżka na jednym litrze piwa pełnego przy cenie sprzedażnej 0,80 zł. stanowi razem z dodatkami 3,2 grosza, czyli na butelce 1,6 groszy. Jest to tak minimalna zwyżka, że w żadnym wypadku nie może wpłynąć na zmianę cen sprzedażnych.

ściowej istniejących urządzeń technicznych, przyczem wszelkie maszyny, aparaty, oraz znaczną część surowców miano sprowadzać z zagranicy. Ostatecznie więc całą sprawę sprowadzono do uzyskania koniecznych w tym celu kredytów, a to okazało się bardziej niż wątpliwem, szczególniej jeżeli chodziło o kredyty państwowe, wobec trudności finansowych i wielu innych potrzeb ogólniejszej natury, niecierpiących zwłoki. Pozostawał jedynie kapitał prywatny, który do pewnego stopnia zaczął się wyłamywać z pod presji przepisów obowiązujących i z pod ciężaru produkcji przez państwo prowadzonej. Już w roku 1926 zaangażowano w piwowarstwie sowieckiem dość znaczne kapitały prywatne, które w przybliżeniu wynosić mogły około kilku miljonów rubli.

„Różowe nadzieje" i projekty przyszłego „raju bolszewickiego" w dziale podniesienia produkcji piwa urzeczywistniły się zaledwie częściowo, bo jak statystyka urzędowa lat następnych wykazała w roku 1928 produkcja ogólna piwa doszła do 4 miljonów hl., a nie jak przewidywano i wyznaczono do 7-miu.

Ciekawy opis stosunków piwowarskich w dobie obecnej na terenach Rosji Sowieckiej znajdujemy w korespondencji jednego z piwowarów, pracującego w Lenigradzie, opublikowanej w roku 1927 w czasopiśmie Czeskiem „Kwas" (streszczenie w „Przemyśle Piwowarskim" r. 1928). Z korespondencji tej wyjmuję szereg uwag charakterystycznych i skarg współczesnego piwowara rosyjskiego. (C. d. n.).

Przeciwnicy projektowanych zmian twierdzą, że zwyżki opłat podatkowych pociągną za sobą zmniejszenie konsumcji, a co zatem idzie straty bezpośrednie dla skarbu w postaci zmniejszonych wpływów z podaków, oraz pośrednie na transportach kolejowych, na rolnictwie, handlu oraz przemysłach, związanych z browarnictwem. Na poparcie swego twierdzenia przytaczają cyfry niemieckie, gdzie zastosowana zwyżka podatku o 50% w efekcie spowodowała zniżkę konsumcji o 19%. Twierdzenie to jest czysto teoretyczne, albowiem niema możności ustalenia które z pośród wielu czynników wpływają na zmniejszenie się konsumcji, tembardziej, że u nas w roku bieżącym w stosunku do roku poprzedniego, kiedy nie podnoszono opłat na rzecz skarbu, ani też nie zwiększono cen sprzedażnych piwa, komsumcja spadła również w przybliżeniu o 18%.

Z tego zestawienia raczej wnioskowaćby należało, że nie drobna zwyżka ceny zmniejsza konsumcję, lecz skutki kryzysu.

Z projektowanej ustawy niezadowoleni są również właściciele małych browarów. Nie zadowala ich proponowana skala opłat. Domagają się, ażeby różnicę opłat opierać nie na ilości produkcji, lecz na cenach sprzedażnych. Żądania te pozbawione są wszelkich podstaw słuszności. Mogłyby mieć zastosowanie wtedy tylko, gdyby opłaty podatkowe pobierane były w stosunku procentowym. Przy obecnym systemie opłat zaprojektowana rozpiętość dostatecznie uwzględnia interesy małych browarów i jest korzystniejszą od obowiązującej obecnie.

(Przewodnictwo obejmuje wice-marszałek Makowski).

(D. c. n.).

Sprawozdanie z Walnego Dorocznego Zjazdu Związku Piwowarów w Polsce

w dniach 12, 13 i 14 września 1931 roku w Katowicach i Tychach.

(Ciąg dalszy)

Następny punkt programu, sprawa pośrednictwa pracy i możliwego nareszcie uregulowania kwestji zatrudniania cudzoziemców w przemyśle piwowarkim, wywołał ogromne zainteresowanie. Podczas długiej i ożywionej dyskusji nad tematem powyższym, w której głos zabierali kol. kol.: E. Chocieszyński. inż. St. Michniewski, B. Ciesielski, Fr. Solarski, K. Kaempe i inni, kol. Bernard Ciesielski odczytał znane rozporządzenie P. Prezydenta Rzeczypospolitej w przedmiocie ustawy o cudzoziemcach, umieszczone w Dzienniku Ustaw Nr. 54 z roku 1927 i w Dzienniku Ustaw Nr. 18 z roku 1931. W rezultacie dyskusji nad tą palącą sprawą, tak żywo obchodzącą cały ogół piwowarów polskich, którym wobec potęgującego się wciąż bezrobocia tak wiele jeszcze poważnych stanowisk w browarach odbierają sprowadzani w ostatniem dziesięcioleciu fachowcy zagraniczni, Walne Doroczne Zebranie Ogólne Związku Piwowarów w Polsce uchwałą specjalną zaleca Zarządowi jaknajszybsze załatwienie tej sprawy. W celu wykonania tej uchwały Zarząd opracuje w czasie najbliższym odpowiednie memorjały wyjaśniające szczegółowo obecny stan rzeczy, sporządzi dokładną listę wszystkich obcokrajowców sprowadzonych do browarów naszych po roku 1921-szym, przeciwstawi im listę kompletną fachowców naszych, mogących w każdej chwili objąć poasdy zwolnione i sprostać powierzonym im zadaniom, wreszcie skieruje spisy powyższe i memorjały do Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospiltej Polskiej, do P. P. Właścicieli Browarów oraz odpowiednich Wyższych Władz Rządowych.

Na tem zakończono sprawy formalne Walnego Zebrania Dorocznego, przechodząc do referatów i dyskusji fachowych.

Zaproszony przez Przewodniczącego Zebrania Dyrektor Szkoły Piwowarskiej w Krakowie Prof. Dr. Inż. Andrzej Krzemecki wygłosił referat p. t. „Rola garbników chmielowych przy wyrobie piwa". Odczyt ten, dzięki uprzejmości Prelegenta, będzie w całości wydrukowany na łamach „Przemysłu Piwowarskiego".

Burzą oklasków przyjęli wdzięczni słuchacze cenne spostrzeżenia i rady fachowe referatu, a w imieniu wszystkich uczestników Zjazdu dziękował Prelegentowi Prezes Zarządu kol. E. Chocieszyński, otwierając jednocześnie dyskusję na temat odczytu wygłoszonego. W dyskusji głos zabierali: kol. M. Szadkowski, kol. inż. St. Michniewski, kol. B. Ciesielski, kol. W. Czajkowski i inni. Na stawiane pytanie i porady techniczne odpowiadał wyczerpująco Prelegent. Wobec braku czasu przeznaczonego w tym dniu na obrady dyskusję na ten temat zamknięto o godz. 2 popołudniu.

Dalszy ciąg Walnego Dorocznego Zebrania odroczono do dnia następnego Zjazdu, a po krótkiej przerwie gościnni gospodarze Zjazdu — Dyrekcja Browarów Tychowskich w osobach P. P. Dyrektorów Wahnert'a, Schopers'a i Tschöpe'go, oraz niezmordowany „Mistrz Ceremonii" kontroler ruchu Browaru Książęcego w Tychach kol. Paweł Cesarz podejmowali uczestników Zjazdu wystawnym obiadem w tejże sali obrad hotelu „Monopol" w Katowicach. Znowu posypały się toasty niezliczone pilzne-

rem wyrobu Tychowskiego, a gościnność gospodarzy obmyśliła następnie dalszy ciąg programu dziennego, organizując wycieczkę poobiednią autokarami. Przeszło dwie godziny obwożono uczstników Zjazdu w obrębie ważniejszych okręgów przemysłowych Górnego Śląska. Zebrani koledzy ze wszystkich stron Polski podziwiali bogactwo i ogrom przemysłu górnośląskiego, mijając w nowoczesnym pędzie automobilowym liczne faryki, huty i kopalnie. Wieczór aż do późnej nocy w Katowicach poświęcono zwiedzaniu całego szeregu instytucji, bez których przemysł piwowarski obejść się nie może, które produkt przez piwowara wytworzony na światło dzienne ukazują, w świat wprowadzają i konsumentom zalecają.

Ostatniego dnia Zjazdu w poniedziałek 14 września przed godziną 8 rano zebrano się na dworcu w Katowicach, skąd uczestnicy Zjazdu udali się do Tych. Na dworcu Tychowskim oczekujący już kol. Paweł Cesarz zaprosił wszystkich do przygotowanych browarowych wagonów specjalnych, którymi dojechano do Browaru Książęcego. Przywitani na rampie kolejowej przez Dyrekcję Browaru uczestnicy Zjazdu udali się odrazu na zwiedzanie poszczególnych oddziałów browarowych. Wyjątek stanowiła Komisja Egzaminacyjna w składzie wybranym dnia poprzedniego, oraz 16 zgłoszonych uczni do egzaminu, którzy przed zwiedzeniem browaru, przystąpili do egzaminu w sali posiedzeń Dyrekcji.

W wyniku egzaminu dyplomy upoważniające do zajmowania stanowisk pomocników piwowarskich w browarach otrzymali:

1. Bursztyn Adam — z browaru Lwowskiego,
2. Chojnacki Seweryn — z browaru Bydgoskiego,
3. Dziubek Stanisław — z browaru Żywieckiego,
4. Górniak Michał — z browaru Lwowskiego,
5. Kwieciński Antoni — z browaru w Częstochowie,
6. Machander Rudolf — z browaru w Osiecku,
7. Małecki Józef — z browaru w Cieszynie,
8. Miszalski Stefan — z browaru Braci Keilich w Łodzi,
9. Mleczko Wacław — z browaru w Częstochowie,
10. Mokwitz Henryk — z browaru Obywatelskiego w Tychach,
11. Noga Leon — z browaru w Rogoźnie,
12. Roskoszny Wilhelm — z browaru Obywatelskiego w Tychach,
13. Seńkowski Kazimierz — z browaru Lwowskiego,
14. Sziszka Józef — z browaru Lwowskiego,
15. Tomczak Roman — z browaru Ostrowskiego,
16. Widomski Roman — z browaru w Częstochowie.

Po ukończeniu egzaminu przemówili do grona nowych pomocników piwowarskich: Prezes Komisji Egzaminacyjnej Dyr. Tadeusz Lampe (Warszawa) i Dyr. Leon Borowicz (Krotoszyn), wskazując im przyszłe obowiązki i zadania, oczekujące wzorowego piwowara i kierownika browaru. (C. d. n.).

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Posiedzenie Zarządu Związku Właścicieli Browarów w Polsce. W dniu 27 b. m. odbyło się zebranie Zarządu Związku Właścicieli Browarów w Polsce, na którem uchwalono szereg postulatów piwowarstwa, jakie chcielibyśmy wprowadzić do tekstu rozporządzenia wykonawczego do nowej ustawy o opodatkowaniu piwa. Przedmiotem obrad była również sprawa butelek i uchwalono przedłożyć Zarządowi C. Z. P. P. i S. wniosek o standaryzacji butelek piwnych.

Posiedzenie Zarządu C. Z. P. P. i S. W dniu 28 b. m. odbyło się posiedzenie Zarządu C. Z. P. P. i S. na którem przedstawicie trzech związków dzielnicowych rozpatrywali tekst projektu rozporządzenia wykonawczego do nowej ustawy o opodatkowaniu piwa. Nowe rozporządzenie jest bardzo obszerne, gdyż zawiera przeszło 100 paragrafów. Na zebraniu uzgodniono postulaty trzech związków dzielnicowych i zaprojektowano szereg zmian które będą w najbliższym czasie przedstawione Ministerstwu Skarbu. Wniosek Związku Właścicieli Browarów o standaryzacji butelek został również przyjęty i w najbliższym czasie będą podjęte starania w tym kierunku. Zaznaczyć tu musimy, że była mowa o standaryzacji dobrowolnie, do której ze względu na wypływające stąd korzyści niezawodnie przystąpią wszystkie browary.

Następnie na zapytanie Ministerstwa Rolnictwa, jakie są przyczyny przywozu zagranicznego słodu i chmielu podkreślono, że przyczyną wysuwającą się na pierwszy plan są trudności kredytowe, jakie napotykamy na naszym rynku wewnętrznym, jak również, w pewnym jednak tylko stopniu, jakość przywożonego towaru. Z pośpiesznie poczynionych obliczeń wynika, że przywóz słodu w bieżącej kampanji będzie o wiele mniejszy, aniżeli w latach ubiegłych, jak również i przywóz chmielu ma tendencję ku

zmniejszeniu. W tej sprawie w dniach najbliższych ma się odbyć konferencja w Ministerstwie Rolnictwa. Za najskuteczniejszy środek wiodący do zmniejszenia przywozu uznano rozszerzenie kredytu w naszych instytucjach kredytowych na zakup słodu i chmielu.

W dniu 4 listopada w Krakowie odbędzie się posiedzenie specjalnej komisji, której zadaniem będzie szczegółowe rozpatrzenie rządowego projektu rozporządzenia wykonawczego do ustawy o opodatkowaniu piwa i zaprojektowanie odnośnych zmian.

Bezrobocie. Rada Zwalczania Bezrobocia zwróciła się z zaproszeniem do C. Z. P. P. i S. by w dniu 6 listopada delegował swoich przedstawicieli na posiedzenie, którego celem będa naradv nad wzmożeniem stanu zatrudnienia w browarach.

CENY JĘCZMIENIA

Warszawa.	23/X	25.50 — 26 50 zł.
	26/X	25.50 — 26.50 zł.
	29/X	25 50 — 26 50 zł.
Bydgoszcz.	21/X	24.— — 25.— zł.
Kraków.	23/X	27.— — 28.— zł.
Lublin.	21/X	23.50 — 24.— zł.
	23/X	23.50 — 24 — zł.
Łódź	27/X	24.50 — 26.— zł.
Poznań.	21/X	25.50 — 26 50 zł.
	23/X	25.50 — 26.50 zł
	25/X	25.50 — 26.50 zł.
	26/X	25.50 — 26.50 zł.
Hamburg.	23/X	Dunaj 4.75 flh
	24/X	„ 4.80 „
	27/X	„ 4.80 „
		Płata 4.85
Chicago.	20/X — 26/X	Malting 38 — 57 cts za bushel

Istniejący od 1864 r.

Browar Parowy Ciechanowski Sp. Akc.

w Ciechanowie.

Bilans w dniu 31 grudnia 1930 r.

	Zł.
STAN CZYNNY:	
Kasa	4.810.89
Nieruchomości	360.127.85
Ruchomości	266.360.92
Remanenty	131.689.76
Dłużnicy	138.888.80
Udziały w innych T-wach	15.525.—
Papiery procentowe	500.—
Razem	917 903.22
STAN BIERNY:	
Kapitały: Zakładowy	180.000.—
Amortyzacyjny	216.459.38
Rezerwowy	18.734.40
Zapasowy	36.581.59
Wierzyciele	275.191.32
Weksle własne	163.472.56
Zysk N-tto	27.463.97
Razem	917.903 22
STRATY i ZYSKI:	
Zysk B-tto z 1930 r.	68.905.36
Odpisano na kapitały: Amortyzacyjny	36.618.01
Rezerwowy	1 378.11
Zapasowy	3.445 27
Saldo Zysk N-tto	27.463.97
Razem	68.905 36

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.